

食彩と田園に魅せられて。

駅まち叙景

Vol.2
- 比布



JR宗谷本線を旭川から名寄^{なより}方面へ約二十分。比布駅^{ひぶ}のホームに降り立つと、田園風景にじっくりと馴染む木造平屋建ての駅舎が迎えてくれる。

上川盆地の北部に位置する比布町は、稲作を中心とした農業の町で、北海道米のホープ「ゆめぴりか」は町内の上川農業試験場で誕生した。初夏はいちご狩り、冬はスキーと、体験型のアクティビティを楽しめる観光の町でもある。

比布町の開拓が始まったのは明治二十八年。そのわずか三年後、町の発展を後押しするように比布駅が開業した。現在の駅舎は、町の観光交流施設としての新たな役割を担い平成二十八年にリニューアルオープン。待合室の隣に交流スペース「ピピカフェ比布駅」を併設する。

天井高を活かした開放的な空間は、洗練された中にも親しみやすさがある。窓から注ぐ外光とやわらかな照明が訪れる人を包み込む。

比布駅（JR宗谷本線）



上川郡比布町西町2丁目6番1号 / 明治31年、旧天塩線の永山・蘭留間開通に伴い開業。その駅名は、昭和50年代にテレビCMのロケ地になったことで全国に認知された。併設するカフェでは駅名標をモチーフにした比布駅グッズも販売。多くの鉄道ファンが訪れる。



←比布産の肉厚の生きくらげをたっぷり使用。こりこりとした食感が楽しい「きくらげあんかけ丼」980円
→色も味も濃厚な「かつぱの健卵」の黄身を使用した「プリュレのアイス」400円

ピピカフェ比布駅



上川郡比布町西町2丁目6番1号 TEL 0166-73-8388
営業時間 4月-9月 10:00-18:00(L017:30) 10月-3月 10:00-16:00(L015:30)
ランチタイム 11:30-13:30 定休日 月

ピピカフェでは、比布米をはじめとする地元産の農産物や「ゆめサブレ」、「びつぷ小ねぎ醤油」、「地酒」必富^{ひぶ}、「玄米デカフェ」など知る人ぞ知る特産品を販売している。カフェカウンターもあり、ドリンクや各種ケーキ、いちごアイスなど地場産品が主役の極上スイーツを楽しめる。ランチタイムには比布町自慢のブランド卵「かつぱの健卵」を使用した「TKG(たまごかけごはん)や「たまごだけ丼」、「まいたけオムハヤシ」、「びつぷドッグ」など滋味豊かなご当地メニューを提供。ピピカフェのテーブル席は、オーダーをしなくても休憩やおしゃべりに自由に利用することができる。

大雪山連峰を東南に仰ぐ比布町は、「世界一大雪山がきれいに見える町」としても知られる。五月晴れの空に、白い雪渓のコントラストが美しい。鏡のような早苗^{さなえ}田も、新緑の里山も、生命力にあふれるびやかだ。六月、露地いちごが色づくくと、町はいちご狩りのシーズンを迎える。

おいしさ粒揃い。 春夏秋冬を彩るびっぷいちご。



いちごらしい甘酸っぱさと大粒で真っ赤な果実が特徴の「紅ほっぺ」。NANA PLAZAではその日の朝に収穫したフレッシュないちごを販売している。

びっぷスキー場では、真冬に採れたてのいちごが販売されている。道北の比布町で一年を通じていちごが栽培されているそのわけとは。冬いちご栽培と農産物直売所「ナナプラザ」の運営を行う農業生産法人ネクスビーク取締役片澤英幸さんを訪ねた。

びっぷいちごの歴史は古く、大正時代に遡る。農家が子どものおやつ用に栽培したことから始まり、昭和十年代には市場に出荷されるようになった。ハウス栽培が導入されると収量が増加。観光いちご狩りも始まり、びっぷいちごは平成十年に最盛期を迎える。しかし、稲作との複合経営のため、田植えの繁忙期にいちごの収穫が重なることなどから、近年は生産農家が減少しつつあった。

NANA PLAZA

上川郡比布町新町4丁目 TEL0166747757 営業時間 10:00-17:00 定休日 水
生産者が運営する農産物直売所。採れたていちごやいちごの加工品、比布産のお米や野菜、果物が賑やかに並び、
「アートインコーナー」では旬のいちごを生そのまま使った「いちごスムージー」や「いちごソフト」を提供している。



NANA PLAZAに隣接する冬いちご専用ハウスでは温度、水、肥料、二酸化炭素などの栽培環境をコンピュータで管理。「紅ほっぺ」は、蓄積されたデータと人の手により一粒一粒、大切に育てられている。

百年の歴史を誇るびっぷいちごを守るため、令和元年、若手生産者五名が株式会社ネクスビークを設立。町や農協、農業試験場と協力し、農閑期の冬に収穫できる新たないちご栽培に挑んだ。着目した品種は「紅ほっぺ」。前例の少ない取組みは試行錯誤を重ねながらも着実に実を結び、一月から収穫できる冬いちごが誕生した。

「スキーといちごの町」というキャッチフレーズに合わせて、スキーといちごを同じ季節に楽しんでいただけるようになりました。次の目標は、規模の拡大。町の力になるようないちごを育てたい」と片澤さんは語る。

びっぷいちごには五つの品種がある。春どりいちごの「宝交早生」はやわらかな果肉が特徴。露地いちごの「けんたろう」、新品種の「ゆきさら」は濃厚な甘さが人気。夏秋いちごの「赤い妖精」は酸味とルックスがケーキや加工品と好相性。そして冬いちごの「紅ほっぺ」はその名の通りほっぺたが落ちるような絶妙な酸味と甘味のバランスが魅力だ。「紅ほっぺ」は六月下旬頃までナナプラザで販売する。スキー場から店頭へ、いちご狩り農園へ、スイーツやドリンクとして食卓へ。びっぷいちごの旬のリリースは続く。

←(左から)片澤英幸さんとスタッフの深山尚代さん、松尾日花里さん、店長の三浦秀敏さん
→定番のいちごジャムに加え新商品もラインナップ。「いちごビネガー」はヨーグルトやアイスにかけてたり、炭酸で割ってサワーにしたり、ドレッシングにも。「いちごバターミルクソース」はパンやホットケーキと好相性。(左)「いちごビネガー」780円(右)「いちごバターミルクソース」920円



風雪と匠の技が生み出す、 唯一無二の造形美。



ギャラリーでは茶籠や花籠、ざる、バッグ、弁当籠、コーヒードリッパーなどバリエーション豊かな作品が展示販売されている。四季折々の草花とのコラボレーションも美しい。

駅のすぐ隣に竹工芸家 近藤幸男ちかどうちゆきおさんが主宰する北の竹工房きたのたけこうぼうのギャラリー兼資料室がある。北海道出身の近藤さんは、京都で伝統的な竹工芸の技術を学び、京都と岡山で活動していたが、十三年ほど前に縁あって比布町に移住。この地に自生する千島笹ちしまささを使った作品作りを行っている。

山林が総面積の約半分を占める比布町は、「笹の平」という群生地もあるほど千島笹が豊富。近藤さんは毎年九月から雪の降り始める頃まで山に入り、作品の素材となる千島笹を伐り出している。

降雪地帯に多い千島笹は、深い雪に押しつぶされ曲がりながら育つことから「根曲がり竹」とも呼ばれる。竹と比べると細くて短く、節が多い。太くても直径2、3センチほどの笹からは数本のヒゴしか取れないため、ヒゴ作りから膨大で繊細な手仕事を必要とする。

「笹の節の多さは、作品に活かすことで長所にもなる。たとえば、千島笹はざんぐりとした粗い感じの作品も得意です」野趣あふれる千島笹の魅力について近藤さんは語る。



← 枅網代編み、網代編み、六つ目編み、やたら編み…伝統的なものから作家によって新しく考案されるものまで竹工芸の編み方は無数。呼び名は地方によって異なるという。

→ 北の竹工房主宰・竹工芸家近藤幸男さん

山で笹を伐り出し、ヒゴから一つひとつ手作りする。全ての作品が、唯一無二の手仕事と天然素材のみから生み出される。

伐り出して間もない笹は青みが残り時間の経過とともに黄色へと変化する。千島笹の道具は使うほどに味わいを増し、暮らしに優しく寄り添う。



細く節が多い笹は、丸みを帯びた素朴な笹籠ささかごになる。また、笹そのものを編まずに組むことで、強靱さとしなやかさを活かしたオブジェが生まれる。

赤褐色の深い色合いが美しい「燻煙千島笹」は、笹を専用の燻煙窯くわんえんがまで一年以上燻した後、一年ほどかけて色を定着させ、水に浸し、煤すすやタールを取り除き、磨きあげてからヒゴ作りを行う。一本のヒゴにも濃淡があり、編むことで独特な風合いが現れる。

近藤さんの作品は、花器や茶道具、オブジェなどの工芸品から生活道具まで多岐にわたる。生活道具は実用性だけでなく強さと美しさを兼ね備え、長く使うほど愛着のわく一生ものに。人の手に触れ、時を重ねるほど艶と味わいを増す一品を、ぜひ千島笹工芸館の美しいギャラリーでみつめてほしい。